



CHEF DAMIEN DELGADO

Horaires d'ouverture – Opening hours

Petit-déjeuner – Breakfast

6h30 à 10h30 en semaine – 6.30am to 10.30am weekdays

7h00 à 10h30 les week-end et jours fériés - 7am to 10.30am weekends and public holidays

Déjeuner – Lunch (A la carte) / sauf le samedi – Saturday closed for lunch

12h00 à 14h30 – 12am to 2.30pm

Diner – Dinner (A la carte) / sauf le dimanche – Sunday closed for dinner

18h30 à 22h30 – 6.30pm to 10.30pm

Brunch familial tous les dimanches - Family brunch every Sunday

12h30 à 15h00 – 12.30am to 3.00pm

L'ARDOISE DU MIDI
33 EUR

Entrée / plat / boisson
Ou
Plat / dessert / boisson

Les suggestions sur Ardoise

Une boisson au choix parmi un verre de vin blanc, rouge ou rosé, une ½ bouteille d'eau ou une bière pression.

Chaque jour, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts sélectionnés par notre Chef

L'ARDOISE DU SOIR
33 EUR

Entrée / plat
Ou
Plat / dessert

Les suggestions sur Ardoise

Chaque soir, 1 entrée, 1 plat et 1 dessert sélectionnés par notre Chef

Entrée | Starter

EUR

Salade de poulpe à l'Andalouse | Mixed salad with octopus à l'Andalouse

15

Pulpe de pommes de terre | poivrons | chips de betteraves à l'encre de seiche

Potatoes | pepper | beetroot crisps with cuttlefish ink

Variation autour du thon | Trio of tuna

18

Nem de thon | tartare de thon | mi-cuit de thon

Spring roll tuna | tuna tartar | pan-seared tuna

Terrine de foie gras maison au Porto | Homemade duck foie gras with Port wine

19

Servi avec sa brioche | chutney de saison

Served with a brioche bread | seasonal chutney

Bouquet de légumes et burrata | Mixed vegetables salad with burrata

19

Tomates confites | asperges vertes | haricots verts | poivrons | aubergines et courgettes grillées

Sundried tomatoes | green asparagus | green beans | peppers | grilled eggplants and zucchinis

Œuf Ibérique | Iberian egg

12

Piperade | chips de Pata Negra | vinaigrette au chorizo

Piperade | Pata Negra crisps | chorizo French dressing

Carpaccio de truite fumée | Smoked trout carpaccio

15

Crème acidulée | pain de campagne toasté

Sour cream | toasted farmhouse bread

Crevettes croustillantes | Crispy shrimps

16

Vinaigrette à la mangue | salade verte

Mango dressing | green salad

HEALTHY FOOD



Entrée | Starter

Ceviche de bar | Sea bass ceviche

14

Consommé de tomates parfumé au citron Kumbawa
Tomato stock perfumed with Kumbawa lime

Plat | Main Course

Homard au court bouillon Thai | Lobster with Thai stock

35

Tagliatelles de légumes croquants
Crispy vegetables

Dessert | Dessert

Carpaccio d'ananas | Pineapple carpaccio

10

Minestrone exotique | sorbet Xérès
Exotic fruits | Xeres sorbet

Salade | Salad

EUR

Salade de saison | Seasonal salad

13

Salade Niçoise revisitée au thon grillé minute | Niçoise salad with grilled tuna

21

Haricots verts | œufs de caille | sucrine | pomme de terre | olives noires farcies aux anchois
Green beans | quail eggs | sugar lettuce | potatoes | black olives with anchovy stuffing

Salade Caesar au poulet | Chicken Caesar salad

19

Salade romaine | croûtons | suprême de poulet au cajun | parmesan | sauce caesar (en demi-portion | half portion)
Romaine lettuce | croutons | grilled chicken breast | parmesan cheese | caesar dressing

12

Salade océane | Ocean salad

20

Salade romaine | avocat | crabe | crevettes | saumon fumé | sauce cocktail (en demi-portion | half portion)
Romaine lettuce | avocado | crab | shrimps | smoked salmon | cocktail sauce

13

Poisson | Fish

EUR

Belle sole meunière | Pan-fried whole sole meunière

39

Garniture au choix
Choice of side dish

Fricassée de gambas à la Thaïlandaise | Thai style prawns fricassee

26

Sauce coco citronnelle | riz vapeur
Coconut and lemongrass sauce | steamed rice

Filet de dorade à la plancha | Roasted sea bream

28

Risotto aux céréales | jus court au piment d'Espelette
Cereals risotto | Espelette pepper sauce

Dos de cabillaud rôti | Roasted cod filet

25

Poêlée de légumes printanière | lardons | pommes Charlotte en deux façons
Vernal stir-fried vegetables | bacon strip | Charlotte potatoes cooked in two styles

Supplément de garniture | Additional side dish

5

Frites | purée de pommes de terre | haricots verts | riz basmati | épinards | salade verte | poêlée de légumes
French fries | mashed potatoes | green beans | spinach | basmati rice | green salad | stir-fried vegetables

Tartare, Burger et Pâtes | Tartar, Burger and Pasta

EUR

Burger signature Black Angus bio 180g | Our signature burger Black Angus 180g

21

Cheddar | bacon | pickles | cœur de laitue | oignons rouges caramélisés | sauce miel moutarde | frites et salade

Cheddar | bacon | pickles | heart lettuce salad | red onions | mustard and honey sauce | French fries and salad

Nos tartares de bœuf Charolais | Charolais beef tartare

(270g)

22

Servi avec frites et salade | Served with french fries and salad

(180g)

18

Le Classique
Classic

Ketchup | moutarde | oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches | tabasco | worcestershire
Ketchup | mustard | red onions | capers | pickles | fresh herbs | tabasco | worcestershire

Le Roquefort
Roquefort

Roquefort | ketchup | moutarde | oignons rouges | câpres | cornichons | herbes fraîches | tabasco | worcestershire
Roquefort Cheese | ketchup | red onions | capers | pickles | fresh herbs | tabasco | worcestershire

Le Vénitien
Venitian

Parmesan | pistou | moutarde | oignons rouges | câpres
Parmesan cheese | Pistou | mustard | red onions | capers

Pâtes "Fussili" à la bolognaise | all arrabbiata | au saumon à l'aneth

18

"Fussili" pasta bolognese | all arrabbiata | salmon in dill

Wok de Mini-Légumes Croquants et Tofu

19

Crispy fried vegetables wok with Tofu

Viande | Meat

EUR

Carré d'agneau rôti en croûte d'amandes | Roasted rack of lamb

28

Tian d'aubergines à la provençale
Eggplant gratin "à la provençale"

Sauté de veau à la Normande | Veal sauté « à la Normande »

20

Galette de pommes de terre aux éclats de comté affiné
Potato pancake with Comté

Emincé de ris de veau en cocotte | Slow cooked pot roast of sweetbread

29

Purée de pommes de terre à la brisure de truffe noire
Mashed potato with black truffles

Suprême de volaille fermière | Free range poultry breast

24

Cromesquis d'asperges blanches à la soubressade | bouquet d'asperges vertes
White asparagus cromesquis with Sobrasada | green asparagus

Noix d'entrecôte « Black Angus » Irlandais | Irish rib steak « Black Angus » (350g)

35

Garniture au choix
Choice of side dish

Filet de boeuf Français | French beef filet (180g)

26

Garniture au choix
Choice of side dish

Supplément de garniture | Additional side dish

5

Frites | purée de pommes de terre | haricots verts | riz basmati | épinards | salade verte | poêlée de légumes
French fries | mashed potatoes | green beans | spinach | basmati rice | green salad | stir-fried vegetables

Fromages & Dessert | Cheese & Dessert

EUR

Ardoise de fromages affinés | Matured cheeses plate

12

Baba ivre aux fruits rouges | Rum baba with red berries

11

Tarte citron meringuée déstructurée | Restyled lemon meringue pie
Crumble au spéculoos | meringue Suisse | Speculoos crumble | Swiss meringue

9

Salade de fruits frais | Fresh fruits salad

10

Fondant maison au chocolat Mandjari 64% (cuisson minute) | 64% Mandjari chocolate fondant
Glace vanille | Vanilla ice cream

12

Café ou thé gourmand | Gourmet coffee or tea

9

Macaron chocolat framboise | Chocolate and raspberry macaroon

12

Déclinaison de crèmes brûlées | Trio of « crèmes brûlées »
Vanille | pistache | chocolat | Vanilla | pistachio | chocolate

9

Glaces artisanales | Traditional ice cream

1 boule | 1 scoop

4

2 boules | 2 scoops

8

3 boules | 3 scoops

10

Café | Chocolat | Pistache | Vanille | Caramel au beurre salé | Noisette | Noix de coco
Coffee | Chocolate | Pistachio | Vanilla | Salted caramel | Candy floss | Hazelnut | Coconut

Citron jaune | Framboise | Poire William | Cassis | Pêche | Mangue
Lemon | Raspberry | William pear | Blackcurrant | Peach | Mango

Barbe à papa | Mojito | Xeres | Tiramisu
Candy Floss | Mojito | Xeres | Tiramisu